ISTRUZIONI PER L'USO E L'INSTALLAZIONE

REX

FORNI DA INCASSO TRADIZIONALI

FNT 1NC
FNT 1BC

AVVERTENZE GENERALI

É molto importante che questo libretto istruzioni venga conservato con l'apparecchiatura per consultazioni future. In caso di vendita o di trasferimento dell'apparecchiatura ad altro utente assicurarsi che il libretto accompagni sempre la stessa per permettere al nuovo proprietario di informarsi sul funzionamento e sulle relative avvertenze.
QUESTE AVVERTENZE VENGONO FORNITE PER RAGIONI DI SICUREZZA. DEVONO ESSERE LETTE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE O PRIMA DELL'USO DELL'APPARECCHIATURA .

Quest'apparecchiatura deve essere fatta funzionare solo da persone adulte. Non permettere ai bambini di manomettere i comandi o giocare con il prodotto.
E' rischioso alterare o comunque modificare le caratteristiche del prodotto.
Se la vostra nuova apparecchiatura risulta danneggiata, interpellare il rivenditore prima di metterla in funzione.
L'adattamento degli impianti elettrici per l'installazione delle apparecchiature devono essere eseguiti solo da operatori abilitati.
Prima di usare il forno per la prima volta.
L'isolamento termico del forno e i residui grassi della lavorazione, durante i primi minuti di funzionamento, producono fumo e odori sgradevoli.
Consigliamo, alla prima accensione, di riscaldare il forno, vuoto, per circa 45 minuti, posizionando la manopola del selettore sul simbolo ⊟, la manopola del termostato in posizione max e arieggiare l'ambiente durante questa operazione.
Lasciare quindi raffreddare e pulire poi l'interno del forno con dell'acqua calda con detersivo delicato.
Gli accessori, (la griglia, e la leccarda), vanno lavati prima di impiegarli per la prima volta.
Fate attenzione quando si utilizzano prodotti di pulizia in spray: non dirigere mai lo spruzzo sulle resistenze e sul bulbo termostato. Utilizzare sempre dei guanti da cucina per togliere la pietanza dal forno.
Quando si utilizza il grill o si cuoce la carne sulla griglia inserire sempre la leccarda. Versare un po' d'acqua nella leccarda per evitare che i grassi brucino, formando cattivi odori.
Durante le cotture con oli e/o grassi (es. fritti) fate attenzione che non si surriscaldino oltre le normali necessità, in quanto possono incendiarsi.
Se durante l'inserimento dei cibi o quando vengono estratti dal forno, dovesse cadervi una notevole quantità di olio, sugo, ecc. sul fondo del forno, ripulite prima di iniziare la cottura successiva per evitare fumi sgradevoli e anche possibili incendi di queste sostanze.
Le cotture al forno si eseguono a una temperatura compresa fra i 50° e 250°C. Pertanto, usare recipienti e accessori costruiti con materiali in grado di resistere a queste temperature (metallo, pirofile, ceramiche da forno).
Durante il funzionamento non appoggiare nessun oggetto sul fondo forno; leccarde, lamiere per dolci, pirofile, pellicole di alluminio, poichè si potrebbe formare un ristagno di calore.
I tempi di cottura non corrisponderebbero più e lo smalto potrebbe venir danneggiato.
Nel forno non vanno mai riposti degli oggetti, che, in caso di accensione involontaria dello stesso, possono rappresentare un pericolo per l'ambiente circostante.
Un'eventuale formazione di condensa sul vetro porta forno, sulle pareti interne e sul fondo non compromette il funzionamento dell'apparecchiatura. Asciugare la condensa a fine cottura.
Prima della manutenzione o della pulizia disinserire l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
Durante le operazioni di cottura e anche per un certo tempo dopo lo spegnimento, l'apparecchiatura è sottoposta a riscaldamento in corrispondenza del cristallo della porta forno e delle parti adiacenti. Fare attenzione quindi che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocare.
Se usate una presa di corrente in prossimità del forno, fate attenzione che i cavi degli eventuali elettrodomestici che state usando non vadano a contatto con parti molto calde del piano di cottura e non rimangano incastrati nella porta calda del forno.
Fare attenzione che l'apparecchiatura non appoggi sul cavo di alimentazione.
In caso di guasti si consiglia di non tentare di metterci mano. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono provocare dei danni. Contattare il centro di assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali.
L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
L'apparecchiatura fuori uso deve essere resa inutilizzabile: disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.

Controllare sempre che le manopole siano nella posizione "○ " "●" (posizione di chiuso) quando l'apparecchiatura non è in funzione.

INDICE

Avvertenze generali	Pag.	3
Caratteristiche Tecniche	Pag.	4
L'incasso nei mobili componibili	Pag.	5
Istruzioni per l'installazione	Pag.	6
Pannello comandi	Pag.	7
Istruzioni per l'uso dei comandi	Pag.	8
Cottura tradizionale	Pag.	9
Tabella per cottura tradizionale	Pag.	10
Cotture al grill	Pag.	11
Tabella cotture tradizionali - convezione - Grill	Pag.	11
Pulizia generale	Pag.	12
Manutenzione	Pag.	12
Se... qualcosa non funziona	Pag.	13
Condizioni di garanzia	Pag.	14

CARATTERISTICHE TECNICHE

DIMENSIONI MINIME DEL VANO INCASSO	altezza { a colonna:	58,0 cm
	sottotavolo:	59,1 cm
	larghezza	56,0 cm
	profondità	50,0 cm
DIMENSIONI UTILI INTERNO FORNO	altezza	32,5 cm
	larghezza	44,0 cm
	profondità	40,5 cm
	volume utile	58 l

Potenza elementi riscaldanti

Elementi riscaldanti superiori-inferiori	2000 W
Elemento riscaldante Grill	2000 W
Lampada forno	15 W
Ventilatore raffreddamento (dove presente)	20 W
Potenza totale massima	2040 W
Tensione di alimentazione (50Hz)	220 - 230 V

Questa apparecchiatura è conforme alla direttiva comunitaria n. 87/308 del 2-6-87 concernente le soppressioni delle interferenze radio-elettriche.

L'INCASSO DEI MOBILI COMPONIBILI

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura inserita in un mobile componibile è necessario che quest'ultimo abbia le caratteristiche adatte.

In conformità alle norme di sicurezza, la protezione contro eventuali contatti con le parti elettriche e parti protette con solo isolamento funzionale deve essere assicurata mediante una corretta operazione di incasso dell'apparecchiatura. Tutte le parti che assicurano la protezione, anche un eventuale pannello di copertura (per esempio se l'apparecchiatura viene posizionata alla fine o all'inizio dei componibili), debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Dimensioni di ingombro del forno (Fig. 1).

Inserimento in colonna

Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni riportate in fig. 2.

Inserimento sottotavolo

Inserimento sottotavolo con piano di cottura (Fig. 3).
Inserimento sottotavolo senza piano di cottura (Fig. 4).

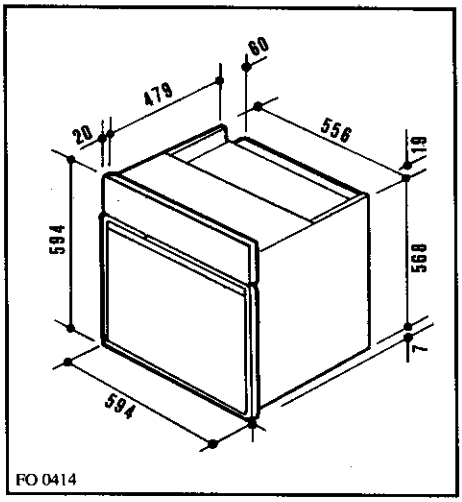


Fig. 1

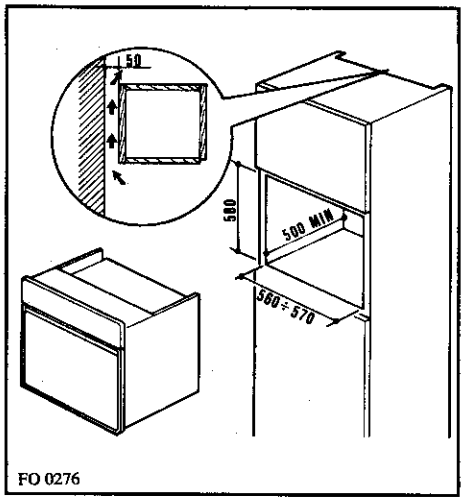


Fig. 2

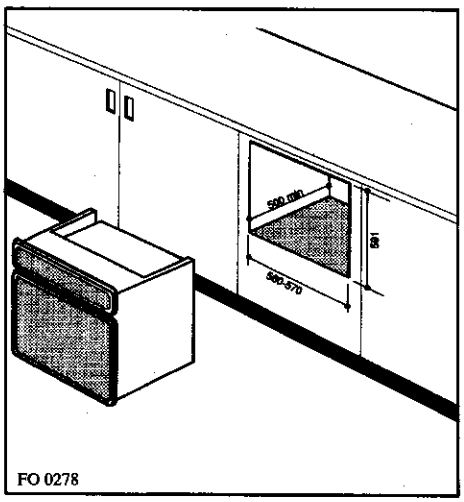


Fig. 3

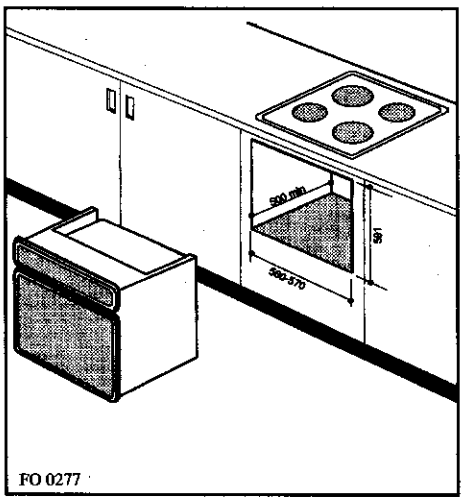


Fig. 4

ASSIEMAGGIO

Inserire l'apparecchiatura nel vano; aprire la porta del forno e fissare il corpo forno al mobile con quattro viti legno che ben si adattino ai fori appositamente realizzati sulla cornice perimetrale (Fig. 5-6).
Nei casi in cui si effettui anche l'inserimento di un piano di cottura con piastre elettriche, l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche, che per facilitare una eventuale estrazione dal mobile del forno.
Eventuali prolunghe dovranno essere realizzate con cavi in grado di sopportare la potenza prevista.

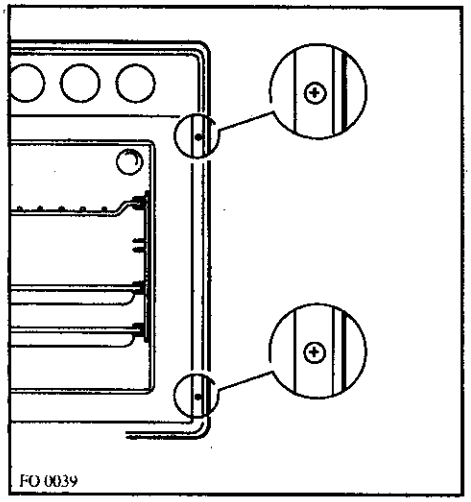


Fig. 5

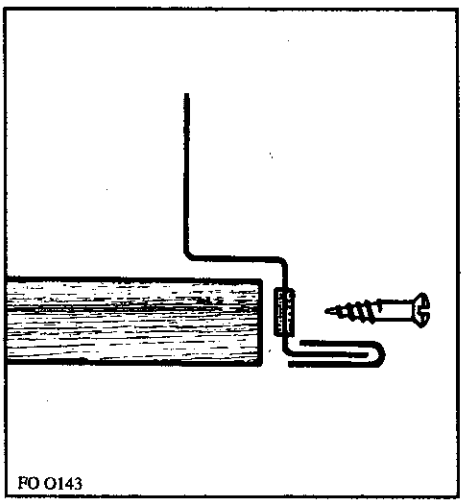


Fig. 6

ISTRUZIONE PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione dell'apparecchiatura (incasso e collegamenti elettrici) devono essere eseguiti unicamente da personale qualificato. Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:
la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola). L'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La presa o l'interruttore omnipolare usati per l'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata. L'apparecchiatura viene fornita con cavo di alimentazione; il cavo dovrà essere munito di spina normalizzata idonea al carico indicato sulla targhetta matricola. La spina va collegata ad una adeguata presa di corrente. Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.
In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato; in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente. Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antifortunistiche non vengano rispettate.

MORSETTIERA

Il forno è dotato di un'apposita morsettiera, facilmente accessibile, predisposta per il funzionamento con una tensione di alimentazione di 220-230V monofase (Fig. 7)

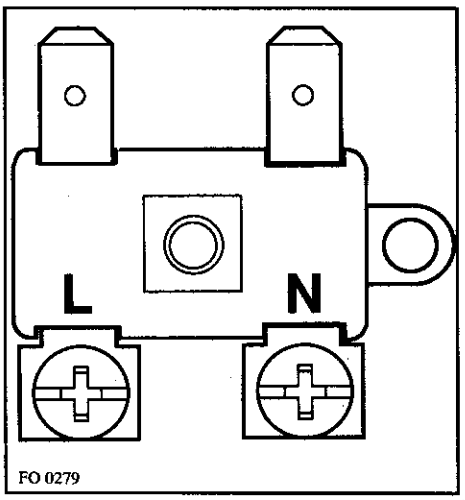
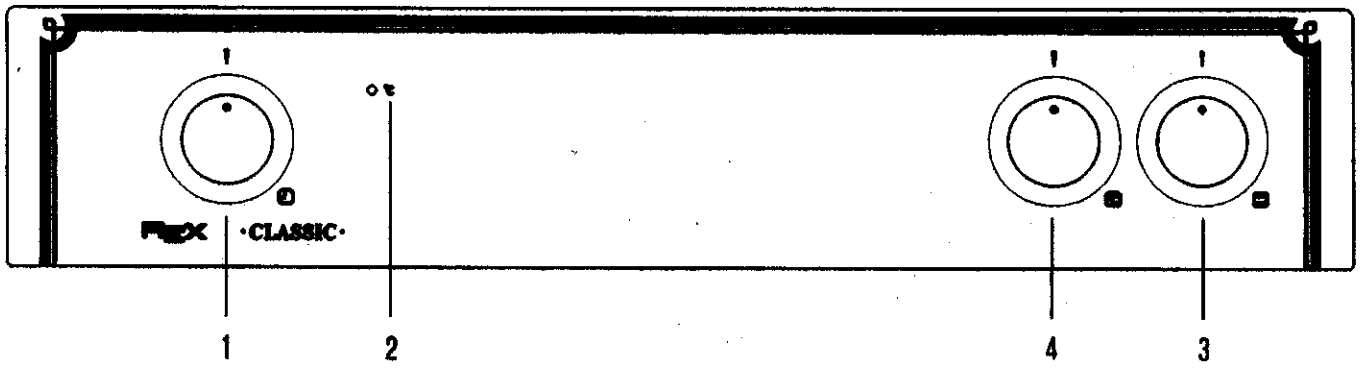


Fig. 7

PANNELLO COMANDI



1. Contaminuti meccanico
2. Lampada spia termostato forno (rossa)
3. Manopola selettore
4. Manopola termostato

COMANDI

CONTAMINUTI

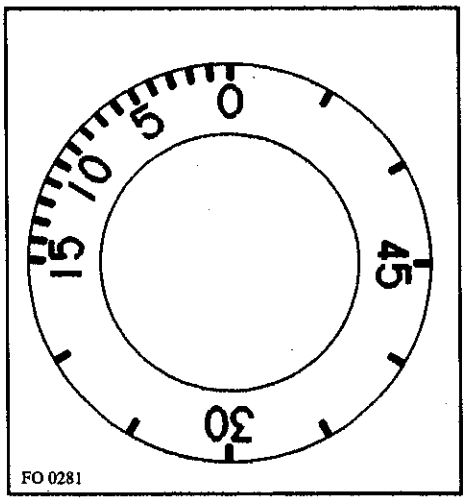


Fig. 9

SELETTORE

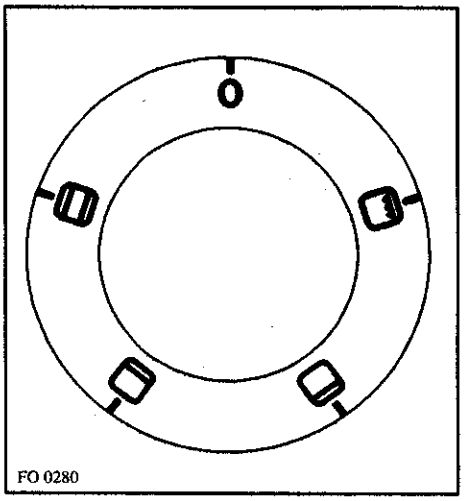


Fig. 10

TERMOSTATO

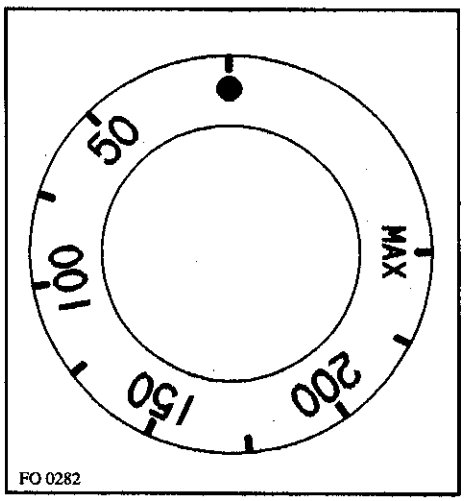


Fig. 11

ISTRUZIONI PER L'USO DEI COMANDI

Per ottenere i migliori risultati di cottura, è importante conoscere bene i comandi del forno e usarli correttamente.

1 MANOPOLA CONTAMINUTI

Ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione 60 minuti e successivamente posizionarla, ruotandola in senso antiorario sul tempo necessario per l'intera cottura. Trascorso il tempo prestabilito il contaminuti emetterà un segnale acustico.

2 LAMPADA SPIA TERMOSTATO

Si spegne quando il forno ha raggiunto la temperatura prestabilita e si riaccende ogni qualvolta il termostato interviene a stabilizzare la temperatura stessa.

3 MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI

Ruotare la manopola per selezionare i diversi sistemi di cottura:

Cottura tradizionale:
Elemento inferiore
Elemento superiore
Cottura al grill

4 MANOPOLA DEL TERMOSTATO

Ruotare in senso orario per scegliere la temperatura di cottura.
E' possibile selezionare una temperatura tra i 50°C e max 250°C.

TERMOSTATO DI SICUREZZA

(per i modelli che ne sono muniti)

Per evitare eccessivi surriscaldamenti dell'apparecchiatura dovuti ad anomalie al dispositivo di regolazione della temperatura, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione elettrica.
Non tentare di mettere mano, le riparazioni effettuate da persone non competenti, possono provocare dei danni.
Contattare il centro di assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali.

VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO

(per i modelli che ne sono muniti)

Il ventilatore ha il compito di raffreddare il pannello comandi, le manopole e l'impugnatura della porta forno.
Il flusso d'aria fuoriesce nello spazio tra il pannello comandi e l'impugnatura della porta forno.
Il ventilatore viene inserito o disinserito automaticamente allorchè si agisce sulla manopola selettore.
Dopo ogni cottura ruotare per alcuni minuti la manopola termostato in posizione •, lasciando inviariata la posizione di cottura della manopola selettore. In questo modo vapori e cattivi odori saranno eliminati.

A garanzia di pericolosi surriscaldamenti il ventilatore, dopo lo spegnimento del forno, funzionerà finchè la temperatura raggiungerà valori normali, anche con manopole comando in posizione "0".

Tutte le cotture devono essere eseguite a porta chiusa

Per aprire la porta forno impugnare sempre la maniglia nella sua parte centrale (Fig. 12)

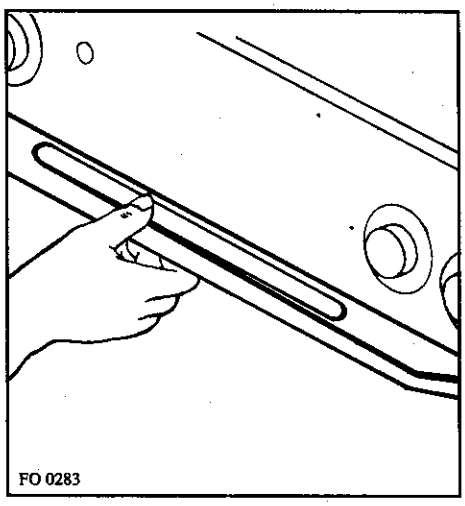


Fig. 12

COTTURA TRADIZIONALE

Il calore proviene dall'alto e dal basso, quindi è preferibile utilizzare le guide centrali. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzare le guide superiori e inferiori, oppure utilizzare il calore proveniente solo dal basso o solo dall'alto posizionando opportunamente la manopola di comando del forno.

CONSIGLI PER LA COTTURA DEI DOLCI

I dolci hanno bisogno di una temperatura moderata (di norma tra 150 e 200°C) e richiedono il preriscaldamento del forno (10 minuti circa). La porta non deve essere aperta prima che sia trascorso almeno 3/4 del tempo di cottura.
Gli impasti di pastafrolla debbono essere cotti nello stampo o nella teglia per i 2/3 del tempo di cottura, quindi guarniti prima di essere cotti completamente; questo tempo comunque dipenderà dal tipo e dalla quantità della giarnitura. Gli impasti sbattuti debbono staccarsi dal cucchiaio con difficoltà perchè l'eccessiva fluidità prolungherebbe inutilmente il tempo di cottura.

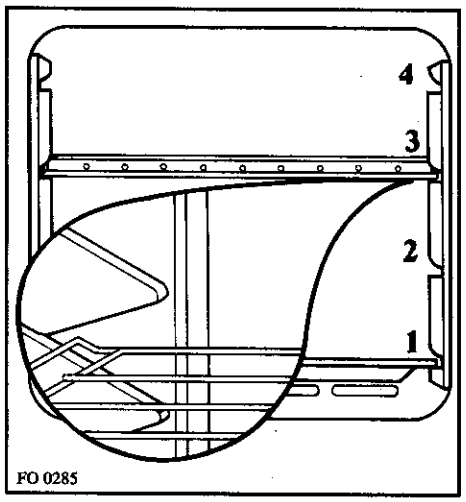


Fig. 13

PER LA COTTURA DELLA CARNE E DEL PESCE

La carne da cuocere al forno dovrebbe pesare almeno un kg per evitare che si asciughi troppo. Le carni rosse da cuocere al sangue e che devono essere ben cotte all'esterno conservando tutto il loro sugo, richiedono per breve tempo una cottura ad alta temperatura (200-250 °C).
Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono una cottura a bassa temperatura (150-175 °C).
Gli ingredienti del sugo vanno posti subito nella teglia solo se il tempo di cottura è breve, diversamente, vanno aggiunti nell'ultima mezz'ora. Il grado di cottura può essere controllato schiacciando la carne con un cucchiaio; se non cede significa che è cotta al punto giusto. Per il roastbeef ed il filetto, il cui interno deve rimanere di colore rosa, il tempo di cottura dovrà essere breve.
Le carni possono essere sistemate su un piatto adatto per le cotture al forno oppure direttamente sulla griglia, sotto la quale andrà inserita la leccarda per raccogliere il sugo. La griglia deve essere inserita come in fig. 13. A cottura ultimata è consigliabile attendere almeno 15 minuti prima di tagliare la carne in modo che il sugo non fuoriesca.
Per diminuire la formazione di fumo all'interno del forno è consigliabile versare un po' d'acqua nella leccarda e, per evitare la formazione di vapore aggiungerne dell'altra se dovesse diminuire troppo durante la cottura. I piatti, prima di essere serviti possono essere tenuti in caldo nel forno alla minima temperatura.

TABELLA TEMPI DI COTTURA

Tipo di pietanza	Temperatura °C	Guida di inserimento*	Tempo di cott. in Min.
Pasticceria			
Dolci a stampo con impasto sbattuto			
Panettoni o focacce	175	1	55-65
Focaccia reale	175	2	60-70
Torta sublime	175	2	60-70
Dolci a stampo di pastafrolla			
Fondo torta	200	2	8-10
Fondo torta con ricotta	200	1	25-35
Fondo torta con frutta	200	1	25-35
Dolci a stampo con impasto lievitato			
Pane bianco 1 kg di farina	200	1	25-35
Dolci piccoli			
Pasta frolla	200	3	10-15
Pasta da bignè	200	2	30-45
Pasta biscotto	200	3	15-20
Lasagne	225	2	40-50
Carni (tempo di cottura per ogni cm di spessore)			
Arrosti cottura lunga	175	2	12-15
Arrosti cottura breve	200	2	10-12
Polpettone	200	2	30-40
Pollame			
Anatra 1 1/2 - 2 kg	200	2	120-180
Oca 3 kg	200	2	150-210
Pollo arrosto	200	2	60-90
Tacchino 5 kg	175	2	240 ca.
Selvaggina			
Lepre	200	2	60-90
Coscia di capriolo	200	2	90-150
Coscia di cervo	175	2	90-180
Verdure			
Sformato di verdura cotta	200	2	40-45
Pesce			
Cefali	200	2	40-50
Pizza	240	1	20-25
Grill			
Braciole		4	8-12
Salsicce		4	10-12
Pollo alla griglia		3	25-35
Arrosto di vitello allo spiedo 0,6 kg			50-60
Pollo allo spiedo			60-70

* Il n. della guida è riferito a quella più in basso (escluso l'appoggio sul fondo forno in quanto la leccarda non è inseribile).

COTTURE AL GRILL

LA COTTURA AL GRILL **Consigli**

La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio e collocati sempre sulla griglia; questa, va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dall'elemento grill, in proporzione allo spessore della carne stessa, onde evitare di bruciarla in superficie e cucinarla poco all'interno.
La griglia deve essere impiegata con la volta verso l'alto; la leccarda va inserita nella guida n. 1 (fig. 14), un po' d'acqua posta nell'incavo della leccarda faciliterà la pulizia del forno.
Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni.

TEMPI DI COTTURA

I tempi di cottura, possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume.
Si consiglia di sorvegliare le prime cotture e verificare i risultati, in quanto, realizzando gli stessi piatti, nelle medesime condizioni, si ottengono risultati simili.
A titolo indicativo riportiamo una tabella tempi-temperature relative alle cotture al grill.
E' consigliabile, alla prima cottura, scegliere il valore inferiore delle temperature della tabella. L'esperienza suggerirà in seguito eventuali variazioni ai valori riportati nella tabella stessa.

ALIMENTI	Quantità		Cottura a grill		Durata cottura minuti	
	Numero Pezzi	Grammi	Livello	tempe-ratura °C	Lato Sup.	Lato Inf.
Bistecche	4	800	4	max	10	8
Braciole	4	600	4	max	12	8
Salsicce	8	500	4	max	10	6
Pollo a pezzi	6	800	3	max	30	20
Spiedini misti	4	700	4	max	12	10
Petto pollo	4	400	4	max	13	10
Pomodori dimezzati	8	500	4	max	12	—
Pesce, filetti	4	400	4	max	8	6
Capesante	6	—	4	max	12	—
Toast farciti	4	—	4	max	8	—
Pane a fette	4	—	4	max	2~3	1

Tabella n. 2

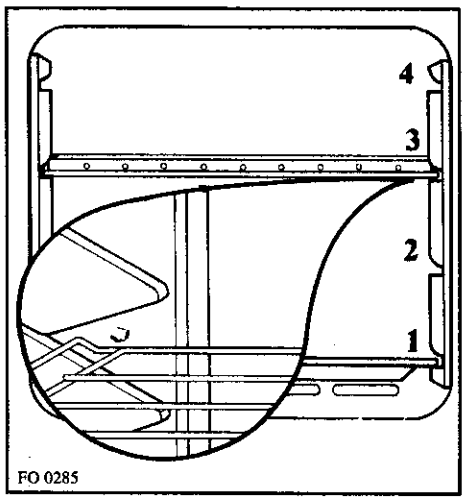


Fig. 14

COTTURA ALLO SPIEDO

Nei modelli predisposti inserire la griglia portaspiedo nella terza guida (dal basso); infilare e fissare bene le pietanze nello spiedo;
infilare la punta dello spiedo nella sede del motore girarrosto (fig. 15) e appoggiare la parte anteriore sulla gola della griglia;
togliere l'impugnatura.
Nel ripiano inferiore inserire la leccarda per la raccolta dei sughi.
Per le cotture allo spiedo si raccomanda di lasciare la porta del forno chiusa.

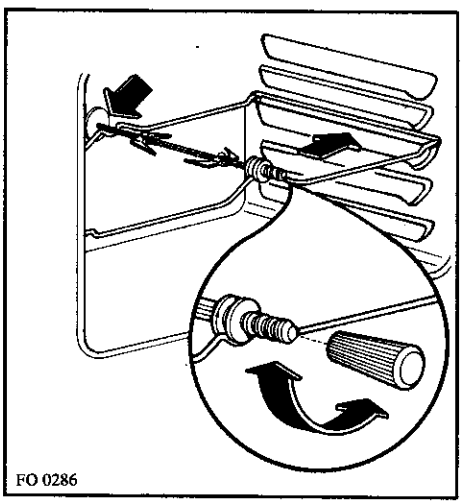


Fig. 15

MANUTENZIONE

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.

SOSTITUZIONE LAMPADA DEL FORNO

Disinserire elettricamente l'apparecchiatura; svitare la calotta di protezione in vetro (Fig. 16), svitare la lampada e sostituirla con altra adatta per **alte temperature (300 °C)** e con queste caratteristiche:

Tensione: 230 V (50 Hz)
Potenza: 15 W
Attacco: E 14

Rimontare la calotta in vetro e reinserire elettricamente l'apparecchiatura.

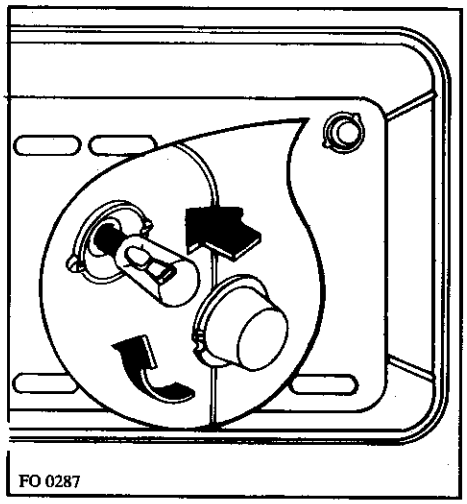


Fig. 16

PULIZIA GENERALE

PULIZIA GENERALE

La pulizia va effettuata quando il forno è freddo.
Lavare le parti smaltate con acqua tiepida e detersivo, non usare prodotti abrasivi, pagliette, lane di acciaio o acidi, che potrebbero rovinarle.
Dopo l'uso, risciacquare bene con acqua le parti in acciaio inox, e asciugarle con un panno morbido o con pelle di daino.
Per le macchie persistenti usare i normali detersivi non abrasivi o prodotti specifici per l'acciaio inox, comunemente reperibili in commercio, o un po' di aceto caldo.
Pulire la porta del forno in cristallo solo con acqua calda, evitare l'uso di panni ruvidi.
Gli acidi caldi della frutta (es. limoni, prugne, ecc.) lasciano sulla superficie smaltata delle macchie difficilmente asportabili, tale inconveniente può far perdere la brillantezza dello smalto ma non pregiudica il funzionamento del forno.
Pulire il forno dopo l'uso, in questo modo sarà possibile asportare più facilmente i residui della cottura, evitando che brucino al successivo utilizzo del forno.

PULIZIA DELLA PORTA DEL FORNO

Per una più completa pulizia della porta del forno è consigliabile procedere allo smontaggio della stessa procedendo come segue:
- aprire completamente la porta;
- ruotare di 45° la chiavetta utilizzando una moneta o un cacciavite;
- sfilare la porta (fig. 17) e deporla su un piano orizzontale; svitare le viti (A fig. 18), alzare leggermente il cristallo (B fig. 18) e toglierlo tirandolo in avanti. Dopo aver effettuato la pulizia, rimontare il cristallo (C fig. 18), rimontare la porta effettuando all'inverso le operazioni di cui sopra.

GUARNIZIONE PORTA FORNO

Controllare periodicamente la guarnizione attorno all'apertura del forno e verificare se ci sono danni. Se danneggiata, non usare l'apparecchiatura prima della riparazione, interpellare il centro assistenza più vicino ed utilizzare solo ricambi originali.
Per pulire la guarnizione non usare oggetti o sostanze abrasive.

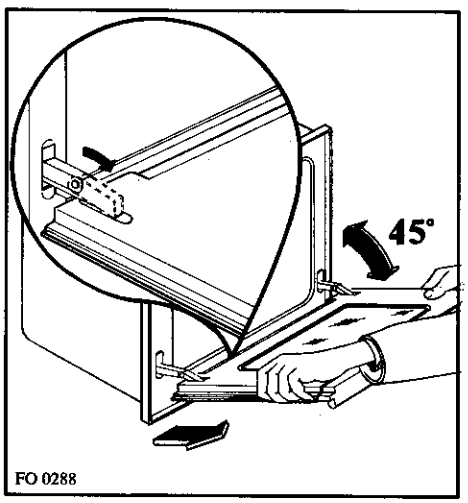


Fig. 17

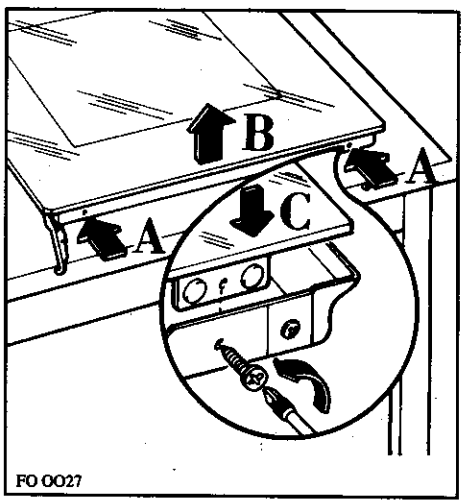


Fig. 18

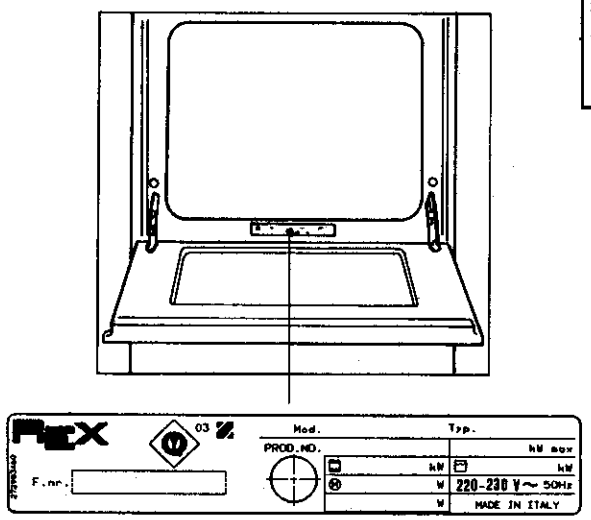
SE... QUALCOSA NON FUNZIONA

Alcuni inconvenienti di funzionamento, possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica.

■ PROBLEMA	● CAUSA	▶ SOLUZIONE
■ IL FORNO NON FUNZIONA	● Manopole dei comandi non impostate correttamente per la cottura.	▶ Controllare le manopole e ripetere le operazioni indicate nel libretto.
	● Nell'impianto di casa ci sono dei fusibili interrotti, interruttori staccati o mancanza di corrente elettrica sulla presa di casa.	▶ Fare sostituire i fusibili guasti. ▶ Ripristinare l'interruttore staccato.
■ NON SI ACCENDE LA SPIA TERMOSTATO (rossa)	● Termostato in posizione " ● "	▶ Ruotare il termostato su una temperatura.
	● Selettore funzioni in posizione "0"	▶ Ruotare il selettore in una funzione.
	● Spia fulminata.	▶ Chiamare l'assistenza.
	● Probabili falsi contatti o guasti elettrici.	▶ Necessario l'intervento del tecnico.
■ NON SI ACCENDE LA LUCE FORNO	● Selettore in posizione "0"	▶ Ruotare il selettore in una funzione.
	● Lampada fulminata.	▶ Acquistare presso un Centro Assistenza una lampada simile adatta per alte temperature e montarla seguendo le istruzioni date nel capitolo manutenzione del presente libretto istruzioni
■ IMPIEGA TROPPO TEMPO A CUOCERE. CUOCE TROPPO RAPIDAMENTE	● I tempi di cottura e la temperatura scelta non sono corrette.	▶ Consultare il libretto in dotazione al forno.
■ SI FORMA UMIDITA' SOPRA LE VIVANDE E ALL'INTERNO DEL FORNO	● Le vivande rimangono troppo tempo nel forno dopo la fine cottura.	▶ Non lasciare le vivande più di 15-20 minuti nel forno dopo la cottura.

ASSISTENZA TECNICA - RICAMBI ORIGINALI

Se dopo queste verifiche la disfunzione rimane, rivolgetevi al più vicino centro di Assistenza Tecnica autorizzato indicando il tipo di difetto, il modello di apparecchiatura (Mod.); il numero di prodotto (Prod. n°) e il numero di fabbricazione (F. Nr.) che trovate stampati sulla targhetta di identificazione del forno.



I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, e contraddistinti dal seguente marchio

DISTRI PARTS

si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.

GARANZIA

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da garanzia. Il relativo certificato di garanzia Lei lo trova qui allegato. Se dovesse mancare lo richieda al Rivenditore indicando la data d'acquisto, il modello e il numero di matricola che sono stampati sulla targhetta che indica l'apparecchiatura.
Conservi la parte più piccola del certificato stesso e la esibisca in caso di necessità al personale del Servizio di Assistenza Tecnica insieme alla ricevuta-scontrino fiscale o alla bolla di accompagnamento.
Senza il rispetto di questa procedura il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

(*) Il Servizio di Assistenza Tencica Zanussi, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità Lei potrà cercare il Centro più vicino consultando **le Pagine Gialle rubrica Elettrodomestici/Riparazione alla voce «ZANUSSI SERVIZIO TECNICO»**

Importante!
L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile. Tuttavia, per ottenere i migliori risultati, è importante leggere attentamente questo libretto e seguire tutte le istruzioni prima di farla funzionare per la prima volta.
Il libretto fornisce le indicazioni corrette sull'installazione, l'uso e la manutenzione oltre a dare utili consigli.

Grafiche M D M - Forlì

35661- 0902